

Fingerfood

Empfang

- Variation vom Flammkuchen
- Bunte Gemüse Sticks mit Kräuter-Quark
- Bunte Auswahl an Bruschetta
- Canapés mit Lachs, Parmaschinken, Fenchelsalami

Serviert am Spieß

- Tomate-Mozzarella-Satè mit Basilikumpesto
- Hähnchen-Satè mit Ananas und Mango
- Zweierlei Käse mit Oliven und Trauben
- Räucherlachsroulade mit Frischkäsefüllung im Crêpesmantel
- Gambas mit gegrillter Kirschtomate
- Mini Fleischpflanzerl mit Radieschen
- Marinierte Oliven grün/schwarz
- Hähnchenbrust nach Backhendl Art

Serviert im Mini Weckglas oder Snacklöffel

- Münchner Weisswurstsalat in pikanter Vinaigrette, Radieschen und Kresse
- Tête de Moine auf Rucola und Feigensenf
- Gebratener grüner Thaispargel mit marinierten Crevetten
- Gebeizter Isartal Saibling mit Avocadocrème
- Mediterraner Gemüsesalat mit Chorizo
- Bunter Krabbenscocktail Sylter-Art
- Tomatenragout mit Büffel Mozzarella und Parmaschinken
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Schwäbischer Maultaschensalat mit Birnen und Nüssen
- Tafelspitzsülze
- Mini Wrap gefüllt mit Hähnchen, Karotte, Ananas, Chutney
- Kalbsrücken rosa mit Trüffelcrème
- Grillgemüse mariniert mit Fenchelsalami

Suppe im Weckglas

- Möhren-Ingwersuppe mit Babyspinat
- Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
- Selleriecrèmesuppe mit Trüffel
- Brokkolirahmsuppe mit Steinpilzen
- Kartoffelsuppe mit Würstl

Fingerfood steht...

für Speisen, die mit den Fingern, beziehungsweise mit einem Löffel oder einer Gabel gegessen werden können. Kleine appetitlich angerichtete Häppchen, Sandwiches und köstliche Kreationen im Glas machen das Fingerfood-Bufferet aus.

STADL